2.079 Nátierka zeleninová zimná
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, 1, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
lečo sterilizované b.n.	0,80	0,80	1,10	1,10	1,30	1,30	1,60	1,60
maslo	0,90	0,90	1,20	1,20	1,45	1,45	1,80	1,80
vajcia	5	0,25	7	0,35	8	0,40	10	0,50
cibuľa	0,25	0,21	0,30	0,25	0,40	0,34	0,50	0,42
olej	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Očistenú cibuľu pokrájame na jemno, speníme na oleji, pridáme sterilizované lečo bez nálevu, podusíme a necháme vychladnúť. Vajcia uvaríme na tvrdo 20 minút, očistíme a postrúhame. Maslo vymiešame pridáme vychladnuté lečo, vajcia, dochutíme soľou a vyšľaháme do peny.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	346	83	0,49	8,8	0,6	0,7	0,1	6,0	0,1	0,065	0,0	0,0	3,8	0,0
B	450	108	0,68	11,4	0,6	1,0	0,2	8,0	0,2	0,087	0,0	0,0	5,2	0,0
C	535	128	0,79	13,5	0,6	1,2	0,2	9,7	0,2	0,104	0,0	0,0	6,2	0,0
D	674	162	0,99	17,0	0,9	1,5	0,3	12,0	0,2	0,130	0,0	0,0	7,6	0,0